



FOODPROCESSING

- AALT DIJKHUIZEN
- AARNINK VLEESWAREN
- AUTOMATISERING BIJ HAK
- EDIBLE BRANDING
- SHEAR-CELL TECHNOLOGIE



8



14

FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD



QA SPECIALIST

VERANTWOORDELIJK VOOR DIVERSE LOCATIES IN NOORDWEST-EUROPA (O.A. D, BE & NL)

KATWIJK (NB)

Teeuwissen, onderdeel van de SARIA Group, is wereldwijd actief in de handel en verwerking van vlees en vleesbijproducten voor de segmenten huumaan, petfood, farma, casings en ingrediënten. Teeuwissen is een innovatieve en groeiende onderneming met productielocaties, vrieshuizen en kantoren over de gehele wereld. Het hoofdkantoor is gevestigd in Cuijk. In Nederland zijn ruim 220 medewerkers werkzaam. Er heerst een non-nonsense sfeer waarbij inzet, loyaliteit en teamwork belangrijke kenmerken zijn. Teeuwissen Operations B.V. exploiteert darmlokalen in zowel Europa als daarbuiten. In darmlokalen worden dampzakjes verwerkt tot hoogwaardige producten. Vanwege nieuw te openen darmlokalen zoeken wij een flexibele, zelfstandige QA Specialist die verantwoordelijk is voor het opzetten en implementeren van kwaliteitssystemen in de nieuw te openen locaties. Consultant: Annemiek van der Lee, telefoon 0317-468686 of 06-22158557



GLOBAL MARKETING MANAGER

A JOB AS BEAUTIFUL AS NEW ZEALAND: CHALLENGING WITH OPPORTUNITIES AND A BROAD VIEW CHRISTCHURCH (NZ)

Synlait is a New Zealand, high energy, fast-paced dairy company that's changing the game. They combine expert farming with state-of-the-art processing, to produce a range of nutritional milk products that provide genuine benefits for health and wellbeing, for example Infant Nutrition and Lifestyle Nutrition. Their entrepreneurial spirit runs deep and they see everything as an opportunity, challenging the impossible, to make the most from milk. Synlait employs a staff of over 450 people who are the driving force behind the success. Synlait wants to change things up, always looking to improve and be the best. It's what will enable Synlait to become the most innovative dairy company in the world. For this ambitious globally active player we are looking for an equally ambitious Global Marketing Manager, who wants to settle in New Zealand and feels comfortable working in a challenging and international business environment.

Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telephone: +31(0)317-468686 or +31(0)6-53137885



CONTINUOUS IMPROVEMENT MANAGER

MET AMBITIE OM DOOR TE GROEIEN BINNEN OPERATIONS MANAGEMENT

DALFSEN

De **Bel Group** in Nederland maakt deel uit van Fromageries Bel, één van 's werelds grootste producenten van merkkazen, met merken als Mini Babybel®, La Vache qui rit®, Leerdammer®, Boursin® en Kiri®. Bel Nederland is verantwoordelijk voor de commerciële activiteiten en Bel Leerdammer ontwikkelt, produceert en verpakt merkkazen en kaasproducten van hoogwaardige kwaliteit onder het Leerdammer merk. Bel Leerdammer heeft in Schoonrewoerd een innovatiecentrum, alsmede productielocaties in Schoonrewoerd, Dalfsen en Wageningen. Voor de locatie Dalfsen, waar kaas wordt geproduceerd en gerijpt, zijn wij op zoek naar een Continuous Improvement Manager die verantwoordelijk is voor het faciliteren en uitdragen van het CI programma (BOOST) van Bel waardoor een excellente en duurzame industriële performance bereikt wordt. Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669



COMMERCIAL MANAGER

MET LEIDINGGEVENDE CAPACITEITEN EN RELEVANTE FOOD INGREDIENTS ERVARING

OUDEWATER

Caldic Ingredients is een toonaangevende onderneming in de verkoop en distributie van ingrediënten en additieven, die vooral bestemd zijn voor de voedingsmiddelenindustrie. De locatie in Oudewater met ca. 25 medewerkers is een zelfstandige werkmaatschappij van Caldic met als hoofdkantoor Rotterdam. Deze internationaal opererende groep, met specialisatie in de food en chemische sector, telt ruim 1.000 medewerkers. De onderneming beschikt over een wereldwijd partnernetwerk van producenten en toeleveranciers, om te voorzien in de hoge kwaliteit van haar producten en dienstverlening. Met veel marktexpertise en eigen productie- en labfaciliteiten worden tailor-made oplossingen voor klanten ontwikkeld. Voor Caldic Ingredients NL in Oudewater zoeken wij een daadkrachtige Commercial Manager, die verantwoordelijk is voor de aansturing en ontwikkeling van het team van 6 Account & Product Managers.

Consultant: Jakob Jan Verbraak, telefoon 0317-468686 of 06-51820349



MANAGER PRODUCTIE

COACHENDE LEIDER MET PASSIE VOOR PRODUCT, MENS EN TECHNIEK

BEUGEN

Mola is een familiebedrijf met een geschiedenis van ruim 40 jaar. Tegenwoordig produceren 50 tot 70 werknemers een groot assortiment bladerdeegproducten in een nieuwe en moderne fabriek te Beugen. Door de vergaande automatisering van het productieproces is Mola in staat om snel, flexibel en in grote volumes te produceren voor bijvoorbeeld bakkerijen en bake-off afdelingen van supermarkten. Productiekwaliteit staat hierbij voorop zonder de efficiëntie van het proces en de belangen van de klant uit het oog te verliezen. De laatste jaren groeit Mola hard en daarom zijn wij voor dit gedreven bedrijf op zoek naar een Manager Productie die verantwoordelijk is voor het realiseren van productiedoelstellingen van het gehele bedrijf en het op peil brengen van de kennis en vaardigheden van de medewerkers en ze motiveren en stimuleren tot een optimale inzet van hun kwaliteiten.

Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669

Voor meer informatie zie onze website: www.dupp.nl of mail uw reactie naar: info@dupp.nl



RECRUITMENT
EXECUTIVE SEARCH
INTERIM MANAGEMENT

GENERAAL FOULKESWEG 66
6703 BW WAGENINGEN
0317-468686

Van de hoofdredacteur

ONRUST

Op het moment dat ik dit schrijf, is het buiten volop voorjaar. De zon straalt, de temperatuur loopt op, de mensen zijn op slag vrolijker. Dat vraagt om een positief verhaal; over zin in barbecueën bijvoorbeeld, of over kansen voor de toekomst, bijzondere innovaties. Twee recente gebeurtenissen strijden in mijn hoofd echter om voorrang: De Brexit en Tierte.

De eerste: op woensdag 29 maart meldde de Britse regering officieel dat ze 'artikel 50 van het verdrag van Lissabon inroept' en de Europese Unie tegen 2019 wil verlaten. Lang niet iedereen is blij met die beslissing. Organisaties die de Britse voedselindustrie vertegenwoordigen, maken zich grote zorgen. Zij stelden een gezamenlijke verklaring op aan premier Theresa May: "We cannot operate in isolation," aldus het British Retail Consortium, de National Farmers Union en de Food and Drink Federation in hun oproep. "We call on the government to adopt an approach that will ensure stability and continuity for agri-food and drink businesses." Ook in Nederland wordt men onrustig. "Elke beperking van de vrijhandel met het Verenigd Koninkrijk zal onvermijdelijk ten koste gaan van de Nederlandse export, welvaart en werkgelegenheid. Nederland heeft dan ook veel te verliezen bij een Brexit waarbij elke verbondenheid met de Europese interne markt verloren gaat", aldus de inmiddels demissionaire Kamer- en commissieleden Marit Majij (PvdA) en Pieter Omtzigt (CDA), die de opdracht kregen de gevolgen van de Brexit te onderzoeken. In de onderhandelingen moet snel aangestuurd worden op een nieuwe handelsovereenkomst; te lang onduidelijkheid hierover is slecht voor het investeringsklimaat.

En er móet geïnvesteerd worden, want de agrifoodsector staat voor enorme uitdagingen. ("Uitdagingen die ook veel kansen bieden", stelt Aalt Dijkhuizen gelukkig positief in dit nummer!). In 2050 moeten 9 miljard mensen worden gevoed; en dat terwijl de beschikbare hoeveelheid landbouwgrond afneemt, grondstoffen als water en energie schaarser worden en de consument steeds hogere eisen stelt aan de kwaliteit van de producten en de manier waarop ze worden geproduceerd.

Die productie ligt af en toe flink onder vuur: zoals laatst weer, door de videobeelden uit het Belgisch slachthuis in Tierte. Logisch, want het is schokkend. Gelukkig hebben heel veel slachterijen het wél goed voor elkaar. Dit, en het feit dat het een economisch

probleem is, kwam nauwelijks in de discussie aan de orde. Als wij nou allemaal bereid zijn méér te betalen voor ons lapje vlees, kan er ook meer worden geïnvesteerd. Zodat het dier beter kan leven én sterven.

Terwijl Trump de wereldeconomie onrustig maakt, het Midden-Oosten zich roert en Europa zich buigt over een Brexit, wil de consument 'gewoon' duurzaam, lekker, veilig én gezond voedsel. Dus wordt er in Wageningen met nieuwe technologie hard gewerkt aan de industriële productie van plantaardige biefstuk, en worden de machines voor de productie van food alsmaar makkelijker te bedienen, steeds flexibeler, duurzamer, zuiniger en efficiënter. En dat is toch het goede nieuws van vandaag. Ik denk dat ik vanavond ga barbecueën.

Judith Witte
judith@b2bcommunications.nl
[@vakbladenFood](https://twitter.com/vakbladenFood)



Inhoud

THEMA: FOODPROCESSING



TRENDS EN ONTWIKKELINGEN

UITDAGING: VEILIG, GEZOND VOEDSEL DUURZAAM PRODUCEREN

Meer bedieningsgemak, flexibiliteit, modulaire opbouw, zuiniger en duurzamer, efficiënter. De eisen die gesteld worden aan machines en proces in food groeien, constateren de bouwers en leveranciers.

EN VERDER...

OSV-netwerk in food	6
Van ouwel tot marketingtool	26
Column Claudia Baenen	33
Nieuws	30
Jaarprijs Goede Voeding	36
Shear-cell technologie	38

INTERVIEW

AALT DIJKHUIZEN

Aalt Dijkhuizen is al jaren in binnen- en buitenland het boegbeeld van de Nederlandse agri- & foodsector. Per 1 april jl. benoemde het Topteam hem tot voorzitter van het TKI-bestuur. Daarmee versterken zij de verbinding tussen strategie en uitvoering.



REPORTAGE

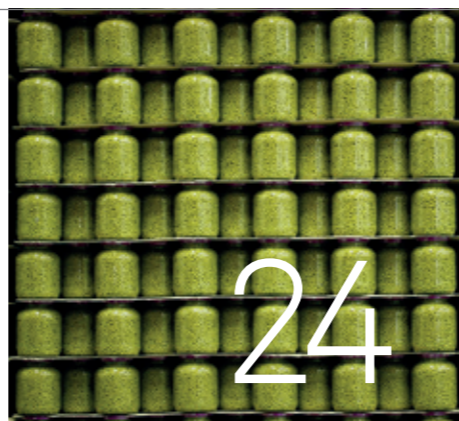
SNIJDEN EN VERPAKKEN

In Meppel staat de vleeswarenfabriek van Ton Aarnink. Met kennis van zaken, een sterk team en kwalitatief hoogwaardige machines, kan deze slager pur sang praktisch alles maken.

REPORTAGE

'KWALITEIT IS DE VERBINDENDE FACTOR'

"Leven uit afhankelijkheid". Het is een begrip bij groenten- en fruitverwerker HAK, deze uitdrukking uit de bijbel, meegegeven door de familie die het bedrijf oprichtte. Frans Kuijpers, hoofd kwaliteitsdienst, legt graag uit hoe relevant de uitdrukking in deze tijd weer is en wat de betekenis is voor de kwaliteit.

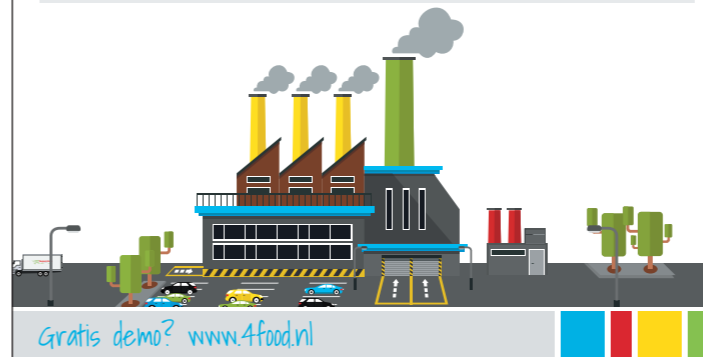


FOOD
SOFTWARE

maakt het mogelijk!

ERP software

Onvoldoende voorraad, dubbel uitgevoerde orders, foutieve klantgegevens, onjuiste kostprijzen, achterstallige facturatie, onderbezetting, foutieve kortingen. Het is de schrik van iedere leidinggevende. De prangende vraag is: hoe dan wel? 4FOOD software biedt een oplossing voor voedselproducerende bedrijven. Het resultaat: méér controle, méér efficiency, méér rust en méér groei mogelijkheden.



”

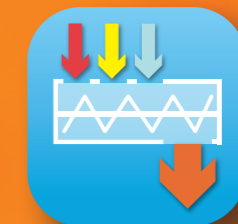
Scharff denkt mee in het hele proces, samen sterk

Bert Koetsier - Koetsier Vleeswaren BV

SCHARFF
TECHNIEK BV

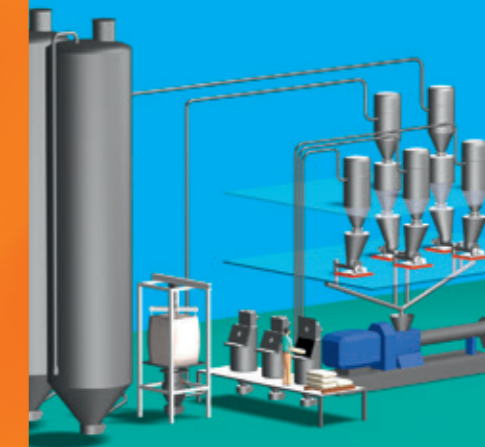
STERK IN STOOM
THUIS IN THERMISCHE OLIE

WWW.STOOMKETELS.NL
WWW.THERMISCHEOLIEKETELS.NL



Grondstof-
toevoer in
continu
processen

Automatisch continu



Continu
voedingssystemen
voor mengers:

- optimaal
- nauwkeurig
- betrouwbaar

AZO. The No. 1
in mixer feeding

Right
to the Point

AZO.
www.azo.be

Vakblad voor ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven: **VOEDINGSINDUSTRIE**. Voedingsindustrie verschijnt acht maal per jaar in print en 12 maal per jaar tweetalig online. Het vakblad informeert ondernemers en managers van foodproducerende bedrijven met trends & ontwikkelingen, duurzaam ondernemen, innovaties, verpakken, hygiëne en voedselveiligheid, processing, procesttechnologie en wetenschap. Meer info: www.vakbladvoedingsindustrie.nl - www.dutchfoodindustry.com Oplage: 3000 Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een officieel orgaan van de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV). Voorpagina: ©HAK Aan dit nummer werkten mee: Hans Reichart, Claudia Baenen, Babette Tierie Vormgeving: After Five BV, Varsseveld Drukcoördinatie: Creative Crossmedia. Vakblad **VOEDINGSINDUSTRIE** is een uitgave van b2b Communications BV. Hoofredactie: drs. Judith Witte. Uitgever: Saskia Stender. Sales: sales@b2bcommunications.nl. Redactie en administratie: b2b Communications BV, Arnhemsestraatweg 17, Postbus 50, 6880 AB Velp. KvK 59203455. Telefoon +31(0) 26 3700027, info@b2bcommunications.nl, www.b2bcommunications.nl. Abonnementen: Voor opgave abonnement +31(0) 26 3700027, info@b2bcommunications.nl. Prijs per jaar € 80,00 (excl. btw); per los nummer € 8,-. Opzeggen van het abonnement kan alleen schriftelijk en uiterlijk twee maanden voor de eerstvolgende betaaldatum. Abonnementsgeld dient vooruit te worden betaald t.n.v. b2b Communications BV op NL52 RABO 0142 6810 75. **Leveringsvoorwaarden:** Op alle aanbiedingen, offertes en overeenkomsten van b2b Communications BV zijn de voorwaarden van toepassing, terug te lezen op www.b2bcommunications.nl. **Copyright 2017:** b2b Communications BV. Auteursrecht: 'Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervaelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opname of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever. Uitgever en redacteuren verklaren dat deze uitgave op zorgvuldige wijze en naar beste weten is samengesteld, evenwel kunnen zij op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van de informatie; zij aanvaarden dan ook geen enkele aansprakelijkheid voor schade, van welke aard ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen die gebaseerd zijn op bedoelde informatie ISSN: 2213-5758.



©ISTOCK.COM/CARRRY

JAARLIJKSE OSV GOLFDAG

De aanmeldingen voor de OSV-Golfdag op donderdag 20 april lopen gestaag binnen. Dit jaar lopen we weer op onze oude vertrouwde Golfbaan Naarderbos in Naarden. Lekker centraal en een prachtige baan.

Wij zorgen voor mooi weer. Ga met ons de baan in, en neem een klant of relatie mee. Laat hen ervaren hoe hecht ons netwerk is en hoe je informeel zaken doet tijdens een relaxte en sportieve dag. Geen golfervaring? Niet getreurd, doe gewoon mee met de clinic, waar je twee uur lang in het bijzijn van een echte GolfPro de

basistechniek leert. Ook dit gezelschap wordt elk jaar groter.

We strijden voor de winst, zowel in de wedstrijd als bij de clinic; maar uiteindelijk gaat het om het netwerken. De OSV Golfdag is geen harde, wel een sportieve strijd; waarin de nodige hilariteit nooit ontbreekt.

WIJ HETEN VAN HARTE WELKOM:

Prodoor Benelux B.V. - Harry Zomer - Projectmanager

Prodoor Benelux B.V. - Ray Denessen - Sales Director

CID Lines N.V. - Jürgen Janssens - Divisionmanager Food Industry



De dag sluiten we af met een borrel en een barbecue. Opgeven kan nog tot en met 17 april. Tot golf?

Aanmelden:

www.foodinbusiness.com/evenementen

EDIBLE BRANDING IS HOT!

Op donderdagmiddag 30 maart zijn ruim 50 leden hartelijk ontvangen bij Primus Wafer Paper in Oostzaan. Na een inspirerende presentatie van Paul Turken over 'edible

branding' zijn we gewapend met deze nieuwe kennis de productie in gegaan. Dan zie je ineens zoveel meer mogelijkheden van wafer paper en wat dat kan betekenen voor je product en je marketingverhaal.



Lees het hele verhaal van dit unieke bedrijf op pagina 26.

PARTNERS4FOOD EVENT GESLAAGD

Afgelopen maand werden ruim 30 DGA's van foodproductie bedrijven gastvrij ontvangen door Partners4Food. Na het trendverhaal van Marielle Bordewijk, food designer, weer helemaal op de hoogte van de internationale foodtrends, werden we verrast door een presentatie van Robin van Galen. De insteek was hoe je een sterk team kunt formeren. Hierbij werden zijn ervaringen met het Nederlands Waterpoloteam dames, dat in 2008 Goud haalde bij de Olympische Spelen, op ludieke wijze gedeeld. Het was zeer interactief en de ene vraag na de andere werd op hem afgevuurd. We kijken nu met een heel andere blik naar de teams in onze bedrijven. Al met al een zeer leerzame middag, waar naast deze presentaties onderling ook veel informatie werd gedeeld tijdens het netwerken.

Partners4Food bestaat uit 5 bedrijven, waarvan 4 uit onze eigen OSV: Espera Nederland B.V., Etiket Nederland B.V., Multivac BV, ReflexSystems Nederland en EVO-it.

KILL THE MEAT

In de food kan veel fout gaan, dat weten we als geen ander. Nu zijn we weer in het nieuws door de slachterij in Tiel en worden slachterijen allemaal over één kam geschoren. Die invloeden van buitenaf; hoe kun je je daar nou tegen beschermen? Je hebt het zelf allemaal goed voor elkaar, maar moet toch in de verdediging.

Tijdens het event van Partners4Food is veel kennis gedeeld, dat kun je hiernaast lezen. Ik ben blij dat ik daar bij mocht zijn. Waar ik ook altijd van smul, zijn de verhalen die je hoort tijdens de borrel. Ik heb weer van alles smakelijk tot mij genomen.

Het verhaal van een productiebedrijf dat werd gehackt, maakte veel indruk op mij. Dan lig je zomaar een hele dag stil... Dramatisch. Alle systemen plat, je kunt nergens bij, de lijnen hangen stil en klanten kunnen niet worden beleverd. En: hoe bereik je dan die klanten? Alle telefoonnummers staan opgeslagen in het CRM-systeem, waar je dus niet bij kan. Met kunst en vliegwerk, veel handjes en de gelukkig voor de hack uitgedraaide orderbonnen, is de schade beperkt gebleven. De back-up was pas aan het eind van de dag helemaal teruggezet. Toen pas kon het bedrijf weer draaien.

En dan kan het ook bij de consument nog fout gaan. Tijdens de wintersport wilde mijn Chinese schoonzusje haar biefstuk 'well done'. Dat moet je niet tegen een Fransman zeggen. Die gruwelt daarvan, dat konden we duidelijk aan zijn gezicht aflezen. Mijn neef Maurice verwoordde het schitterend: 'First you kill the cow and then you kill the meat'

Saskia Stender



INNOVEREN OM VOOROP TE BLIJVEN LOPEN

BELANGRIJKE ROL MKB IN INNOVATIE

Aalt Dijkhuizen is al jaren in binnen- en buitenland het boegbeeld van de Nederlandse agri- & foodsector. Sinds 2014 is hij voorzitter van het Topteam Agri & Food, per 1 april jl. benoemde het Topteam hem bovendien tot voorzitter van het TKI-bestuur. Daarmee versterkt het Topteam de verbinding tussen strategie en uitvoering.

“We moeten elke dag werken aan vernieuwing”

Aalt Dijkhuizen was 12 jaar lang voorzitter van de raad van bestuur van Wageningen University & Research en is een van de architecten van de succesvolle gouden driehoek waarin ondernemers en onderzoekers in agrifood, gesteund door de overheid, samenwerken aan innovaties. Topconsortium Kennis en Innovatie: een van de uitvoeringslijnen van de topsector.

WAT IS DE ROL VAN DE TOPSECTOR AGRICULTURE & FOOD?
“In de topsector werken bedrijfsleven, kennisinstellingen en overheid in Nederland samen aan de versterking van de sector. Die staat voor grote uitdagingen - die ook veel kansen bieden. Door de groeiende wereldbevolking en een beter inkomen van meer mensen op de wereld

groeit de vraag naar hoogwaardig eiwit: groente, zuivel en vlees. De consument wordt daarnaast kritischer en stelt hoge eisen aan de kwaliteit en de veiligheid van het voedsel. Tegelijkertijd worden energie en water schaarser. In die veranderende wereld, die groeiende voedselmarkt, moet Nederland vernieuwen om voorop te blijven lopen als agri & food-land. Het topteam stelt vast welke kant de innovatie op moet gaan, het Topconsortium stuurt de uitvoering van de onderzoeken voor vernieuwing.”

WELKE BEDRIJVEN KUNNEN MEEDOEN AAN EN PROFITEREN VAN DE INNOVATIEVE ONDERZOEKEN?

“Het grootste deel van het onderzoek is toe-

gepast van karakter en bestaat uit initiatieven die binnen 3 tot 5 jaar waarde op moeten leveren. Voor een ander deel gaat het om langetermijnonderzoek, dat pas na 10 jaar of meer resultaat oplevert. Tot slot zijn er projecten die zich voor de deelnemende bedrijven nagenoeg meteen uit moeten betalen. Alle bedrijven in de sector kunnen meedoen en veel doen er al mee, ook uit het MKB en MKB+. Het zal zo zijn dat bij kleinere bedrijven het onderzoek met een korte looptijd en valorisatie op korte termijn beter past. Een mooi voorbeeld is Breed4Food. Daarin werken concurrenten uit Nederland samen aan toepasbaar onderzoek om de dierfokkerij in de praktijk te verbeteren. De deelnemers verwaarden de opgedane kennis ieder voor zich. Een >>

We zijn pas tevreden als u dat bent.

©HERBERT WICGERMAN



ander voorbeeld betreft 'personalized nutrition', met het ontwikkelen van kennis en tools om iedereen persoonlijk van voedingsadviezen te kunnen voorzien.

"In de afgelopen jaren waren meer dan 400 bedrijven die meededen afkomstig uit het MKB. Om het voor deze bedrijven gemakkelijker te maken, hebben we innovatiemakelaars. Zij helpen bedrijven om te vinden waar ze precies naar op zoek zijn in de wereld van het onderzoek. Er is specifiek voor het MKB een pot van 55 miljoen euro beschikbaar. Er doen al veel MKB-bedrijven in agri & food mee, maar ik zou graag zien dat er nog meer deelnemen in onze

innovatieslag en nodig ze van harte uit om contact met ons op te nemen."

WAT ZIJN DE BELANGRIJKE THEMA'S IN DE INNOVATIE?

"We hebben 9 thema's gekozen waarop we inzetten, waaronder smart agri & food, consument en keten, voeding en gezondheid, voedselveiligheid en biobased economy. We werken aan slimme technologie om ook in de toekomst de wereldbevolking op een duurzame manier van voldoende goed en veilig voedsel te voorzien. Nieuwe digitale technologie speelt daarin een grote rol, zoals nieuwe ontwikkelingen in de informatietechnologie, zelfsturende machines

en sensoren. En denk ook aan drones voor de optimale ontwikkeling van gewassen en informatietechnologie om dieren individueel te voeren en hun gezondheid te volgen. We moeten slimme technieken inzetten in de hele keten." "We zullen ook efficiënter om moeten gaan met energie en water, en wat 'over de rand valt' weer benutten. Een voorbeeld is mest. Als je die ontleedt in ingrediënten, vind je stoffen die je heel goed weer kunt benutten. Er mag in principe niets verloren gaan in de circulaire economie. Door bovendien producten langer houdbaar te maken, verminderen we de kans dat de investering - van grondstoffen, energie en water - in het gereed product verloren gaat. >>

Probleemloos beter verpakken

De compacte dieptrekverpakkingsmachine R 085 maakt automatisch verpakken een stuk bereikbaar. De eenvoudige bediening, de snelle formaatwissel, de vele verpakkingsmogelijkheden en de bewezen technologie maken de keuze voor de R 085 eenvoudig.



www.multivac.nl

MULTIVAC
BETTER PACKAGING

Verbufa Vorm- en Doseeroplossingen



Uw product in alle vormen die u wenst! De Verbufa vormmachines zijn de oplossing om diverse producten in een hoog tempo te portioneren: ballen, staafjes, schijven rond, drie of rechthoekig, met de vormmachines van Verbufa kan het allemaal.



Uw product in elke verpakking, tray-sealer en dieptrekker perfect gedoseerd! De Verbufa Doseermachines zijn de oplossing voor het gewichtsnauwkeurig doseren van Spreadables als filet americain, salades, pesto, taartvulling en maaltijden.

VERBUFA

YOUR SOLUTION
www.verbufa.nl



“Ik zou graag zien dat er nog meer MKB-bedrijven deelnemen in onze innovatieslag”

“Belangrijke verbeteringen kunnen we bovendien bereiken door goede analyse van alle data die we verzamelen via onze apparatuur, de machines. En door informatie te delen met de mensen die deze nodig hebben, in de volgende schakel. Bijvoorbeeld de consument informeren over de herkomst van zijn eten en zo in staat stellen een gezonde keuze te maken. Ik geloof in de belofte van personalized nutrition. Daarvoor is gedetailleerde informatie nodig over alles wat er in het productieproces is gedaan en gebruikt en over de voedingswaarde van het product. Consumenten zullen daar geld voor over hebben.”

WELK THEMA STAAT BOVENAAN?

“Er is niet één bepaalde technologie waar we meer op inzetten; we spelen op verschillende borden tegelijk en willen op elk bord voortgang boeken.”

MET UW BENOEMING TOT VOORZITTER VAN HET TKI-BESTUUR ZIJN STRATEGIE EN UITVOERING NAUWER VERBONDEN. WAT IS DE ACHTERGROND VAN DIE KEUZE?

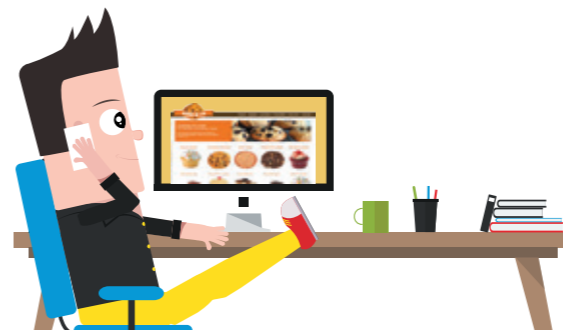
“Ik reis veel, onder meer naar en in China en stel vast dat niemand stil staat. Dat kunnen wij ons ook niet permitteren. Ik heb er vertrouwen in dat we onze voorsprong als wereldspeler in agri & food kunnen vasthouden en verder uitbouwen. Dan moeten we wel elke dag werken aan vernieuwing. In Nederland slagen we er goed in om nieuw ontwikkelde technologie snel toe te passen. Dat heeft bijgedragen aan onze ontwikkeling tot een belangrijk agri & food-land, ondanks of misschien wel dankzij de beperkte beschikbaarheid van land en de dure arbeid. Dat vermogen om snel te vernieuwen, versterken we nu binnen de topsector: door het vaststellen van de strategie en het beschikbaar stellen van de middelen dichter bij elkaar te brengen. Alleen als we vernieuwen zijn we voor de rest van de wereld ook over tien jaar nog interessant.”

www.tki-agrifood.nl



Webshop

Wij maken de order entry nu wel heel gemakkelijk! Geef klanten de mogelijkheid om via webshop of klantportaal te bestellen. Gebruik onze kennis en ervaring om zowel de front end als de back end van jouw organisatie te automatiseren. Een unieke combinatie met meer dan 10 jaar ervaring in de food én online verkoop.



Gratis demo? www.4food.nl

Naadloos de schoonste



Voor elke band de beste aandrijving. Wij hebben ze voor u.

Meer weten?

www.procon-tm.nl
info@procon-tm.nl
Tel. (038) 333 88 04



Online veilingen voor de voeding- en drankenindustrie

25 april: Online veiling machines en inventaris op voormalige locatie Vion Food Group in Wunstorf, Duitsland

Kijkdagen: 19 april (van 13:00 tot 17:00u)
20 april (van 9:00 tot 13:00u)

Adres: Jenaer Strasse 3
31515 Wunstorf (DE)



3 mei: Online veiling machines en inventaris voor de groente- en fruitindustrie in Waarde

Kijkdag: 2 mei van 9:00 tot 13:00u | Adres: Weelweg 10E, 4414 AW Waarde

4 mei: Online veiling machines voor de complete voedingsindustrie in Brokstedt, Duitsland

Kijkdag: 2 mei van 9:00 tot 13:00u | Adres: Osterfeld 14, Brokstedt (DE)



16 mei: Online veiling machines en inventaris Sieber Gesellschaft für Wurst- und Schinkenspezialitäten GmbH in Geretsried bei München, Duitsland



Kijkdagen: 10 mei (van 9:00 tot 17:00u)
11 mei (van 9:00 tot 12:00u)

Adres: Böhmerwaldstraße 55
82538 Geretsried (DE)



Alle machines en veilingen: www.Industrial-Auctions.com



‘We werken met vijf snijlijnen die soms wel 24 uur per dag in bedrijf zijn’

AARNINK VLEESWAREN KIEST VOOR SISMATEC

SNIJDEN EN VERPAKKEN OP 'T HOOGSTE NIVEAU

In Meppel staat de vleeswarenfabriek van Ton Aarnink. Met kennis van zaken, een sterk team en kwalitatief hoogwaardige machines, kan deze slager pur sang praktisch alles maken.

Maar liefst vijftig jaar is Ton Aarnink al werkzaam in het slagersvak. Op zijn vijftiende ging hij aan de slag als slagersjongen, enkele jaren later begon hij zijn eigen slagerij. Toen hij daar na een jaar of twintig geen brood meer in zag, stapte hij over naar de productie van worst- en vleeswaren. Ton Aarnink: “Ik begon in Deventer met het produceren van vleeswaren in een klein pandje. Het bedrijf groeide hard. Aan de nieuwbouw uit 2000 hadden we in 2007 net een stuk aangebouwd, toen de firma Dengerink voorbijkwam. Of ik interesse had om het bedrijf over te nemen. Aangezien ik net flink had geïnvesteerd, had ik dat niet. Uit pure nieuwsgierigheid ging ik toch even kijken. Een overname was het gevolg,” lacht hij.

LUISTEREN NAAR DE KLANT

Aarnink produceert de meest uiteenlopende worst- en vleeswaren voor het hogere marktsegment, waarbij ze zich vooral richten op de foodservices- en retailsector. Van ham tot chipolataworst, en van kip tot verschillende soorten spek. Met zijn slagersachtergrond kan Ton voor klanten veel betekenen in het produceren van goede producten. “Concurreren op prijs doen wij niet,” stelt hij. “Goede en eerlijke producten maken, dát is waar het bij ons om draait. Daarom produceren wij vleeswaren met het Beter Leven

keurmerk en hanteren we hoge kwaliteitsnormen die bovendien continu worden bijgesteld. Zo bevat ons vlees bijvoorbeeld minder zout, E-nummers en kunstmatige toevoegingen. Ook produceren we gluten- en allergeenvrij.”

24 UUR SNIJDEN EN VERPAKKEN

De slagers bereiden de worst- en vleeswaren op ambachtelijke wijze in de slagerij, worstmakerij en kokerij. Een deel wordt na bereiding direct gevaccineerd en in bulkstukken afgeleverd, de >>



 **simpel desinfecteren.nl**



Uw hele productieruimte **duurzaam** desinfecteren met 1 druk op de knop

info@simpeldesinfecteren.nl • www.simpeldesinfecteren.nl

rbk group
COMPETITIVE FOOD CHAIN CONCEPTS

DE EXPERTS IN FOOD!

- > Proces & Logistiek
- > Architectuur & Bouwkunde
- > IT: Goederenstroom & Procesbesturing
- > Koudetechniek
- > Elektrotechniek
- > Werktuigbouwkunde
- > Milieukunde



RBK Group | Keulenstraat 18 | 7418 ET Deventer | +31(0)570-680100 | info@rbk.nl | www.rbk.nl



Verpak het met Sismatec!

BEGASSEN EN SEALEN VAN TRAYS



SISMATEC
process & packaging solutions

Twentepoort Oost 8
7609 RG Almelo
The Netherlands
T + 31 (0)546-874111
F + 31 (0)546-864546
info@sismatec.nl

www.sismatec.nl

overige producten worden gesneden. In Deventer begon Aarnink met één kleine slicer voor die enkele klant die graag iets gesneden wilde hebben. Inmiddels werken ze met vijf snijlijnen, die soms wel 24 uur per dag in bedrijf zijn. “We leveren kleinverpakkingen, met één, twee of drie plakjes, tot kilopakken en alles wat daar tussenin zit. Betrouwbare en snelle machines zijn daar om van levensbelang voor ons bedrijf.”

SERVICE VAN SISMATEC

“De afgelopen jaren kregen we steeds meer nieuwe klanten en is ons bedrijf behoorlijk gegroeid,” vertelt Ton. “Daardoor moest ook ons machinepark worden uitgebreid. Operationeel directeur, Aran Slooff zocht uit welke leverancier het best tegemoet komt aan onze eisen en wensen. Voor ons staat betrouwbaarheid van machines op nummer één. En de service achteraf moet ook perfect zijn. We kunnen het ons niet permitteren

dat er een machine stilvalt en er pas aan het eind van de week een monteur beschikbaar is om het op te lossen. De keuze viel op Sismatec; een betrouwbare organisatie met een eigen technische dienst, en degelijke merken.”

MONTEUR OM DE HOEK

“Monteurs zitten verspreid door het hele land en er woont er hier zelfs een om de hoek. Hun technische kennis is goed op peil en onderdelen zijn altijd op voorraad,” weet Aran. “Wij werken met snijmachines van TREIF en traysealers van Proseal. Tijdens het aankoopproces werden de machines hier al geplaatst, zodat we ze vrijblijvend konden testen. Dat was heel waardevol. We merkten toen direct dat de machines snel zijn en het eindproduct er keurig uitziet. De Proseals worden geleverd met verschillende mallen die je eenvoudig en snel kunt wisselen. Met onze grote diversiteit aan verpakkingsmaten werkt dat erg

prettig. Beide machines zijn bovendien eenvoudig te bedienen. Dat is noodzakelijk, omdat er hier zowel hoog- als laaggeschoold personeel werkt. Sismatec geeft deugdelijk advies en begrijpt heel goed wat voor ons belangrijk is. Het contact is persoonlijk en gebaseerd op vertrouwen. Wanneer je met serieuze bedragen aan het investeren bent, is dat heel prettig.”

KIJK OP DE TOEKOMST

Het assortiment van Aarnink Vleeswaren is breed. “Eigenlijk iets té breed,” concludeert Ton, “maar ik kan slecht nee verkopen. De kracht van ons bedrijf is dat we goed luisteren naar wat de klant wil. Laatst kwam er een bijvoorbeeld een klant die graag achterham met rucola wilde hebben. Dan maken we proefjes, net zolang tot we de perfecte ham hebben. Zodra iemand een bijzondere wens heeft, is er vaak alweer een nieuw product geboren.”



TRENDS & ONTWIKKELINGEN

UITDAGING: VEILIG EN GEZOND VOEDSEL DUURZAAM PRODUCEREN

Meer bedieningsgemak, flexibiliteit, modulaire opbouw, zuiniger en duurzamer, efficiënter. De eisen die gesteld worden aan machines en proces in food groeien, constateren de bouwers en leveranciers.



Actuele trends in machineontwerp en -bouw hangen nauw samen met de wensen en eisen van de consument. Denk aan de focus op gezondheid en voedselveiligheid, de behoefte aan convenience, de groei van het aantal een- en tweepersoonshuishoudens. Dat is althans de conclusie van Stefan van Hoof, manager sales Food Processing & Packaging bij GEA. "Op Interpack lanceren wij OxyCheck, een innovatie van de begaste verpakking die de voedselveiligheid verbetert. Meestal wordt restzuurstofwaarde in verpakkingen handmatig gecontroleerd. Deze nieuwe technologie controleert automatisch en inline hoeveel zuurstof is achtergebleven door de meting van de breking van het licht in de folie." Daar is een specifieke folie voor nodig die iets duurder is, maar de producent bespaart op arbeidskosten en derving.

EFFICIËNTIE

"De grotere variatie in het assortiment vereist meer productiewissels," vervolgt Van Hoof. "De beschikbaarheid mag daar niet onder lijden,

Tim Keizer:
'Fabrikanten willen beter en slimmer'



us vragen fabrikanten korte omsteltijden en snel, automatisch, reinigen, zodat de output gegarandeerd blijft en de arbeidskosten beperkt stijgen. Steeds vaker ook kiezen afnemers voor robotisering. Een klant had mensen aan de lijn om vleesdelen uit elkaar te leggen op de band. Met een nieuwe machine kan hij nu de vleesdelen in bulk storten en komen ze toch netjes op de band, zodat ter plekke op arbeidskosten wordt bespaard." Vanwege het belang dat de keten hecht aan voedselveiligheid en efficiëntie, worden de eisen aan de traceerbaarheid en dus aan de automatisering en sensoriek hoger. Papieren planning verdwijnt uit de fabriek, centrale planning en geautomatiseerde lijnen zijn leidend. De lijn zegt als het ware wat de operator moet doen in plaats van andersom. Van Hoof

verwacht veel van de combinatie van sensoriek en Internet, die nieuwe samenwerking in het onderhoud van machines mogelijk maakt. "We kunnen op afstand de conditie van de machine bewaken en tijdig een monteur inschakelen. Dus betere afspraken maken over uptime, als wij het onderhoud overnemen. Deze trend zal zich verder uitbreiden." Ook in de financiering maakt zijn onderneming stappen om de klant te ontzorgen, dan wel risico's over te nemen.

MEER MODULAIRE MACHINES

Ook Mark Marrink algemeen directeur van Verbufa in Amersfoort en Marc Fortuin, kwaliteitsmanager zien meer behoefte aan flexibiliteit. Verbufa levert onder meer voorzetapparatuur voor het meerbanig afvullen in verpakkingen- >>



Saskia Stender – communicatiespecialist

Judith Witte – hoofdredacteur

Communicatiespecialisten in food

Bij het opzetten van een marketingcampagne komt veel kijken. Om klanten te bereiken is het essentieel om je marketing crossmediaal in te zetten. Net als weten wat er speelt in de food en foodindustrie. Door onze netwerkorganisatie Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV) hebben wij persoonlijk contact met de markt en kunnen daardoor inspelen op de nieuwste ontwikkelingen.

Meerdere kanalen

De inzet van meerdere mediakanalen vraagt om een nieuwe aanpak, aan een 'spin in het web' die het gehele proces overziet, de technische (on)mogelijkheden kent van internet, weet wat er geregeld moet worden op het gebied van auteurs- en exploitatierechten. Ook is het noodzakelijk dat je de juiste mensen kent, en een breed netwerk hebt van specialisten.

Crossmediaal

Met het netwerk Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV), de vakbladen Voedingsindustrie, Vers-inspiratie en De Slager en de platformen: www.vers-inspiratie.nl, www.dutchfoodindustry.com en www.vakbladvoedingsindustrie.nl bereiken we de hele foodmarkt en zetten zo ook uw bedrijf op de kaart. Daarnaast voorzien wij onze klanten ook van eigen communicatiemiddelen (e-mailmarketing, relatiemagazines, cms, virtual reality, 3D, Video etc).

Onze drive is het genereren van kwalitatief goede leads voor onze relaties en we zijn continu op zoek naar middelen om dit doel te bereiken.

machines, drupvrije afvullijnen voor de salade-industrie en vorm- en snijmachines. Klanten vragen vaak om modulaire machines, waarmee ze steeds nieuwe toepassingen aan de lijn kunnen toevoegen, van vormen tot en met vullen van producten. Fortuin: "Je kunt onze machines in fases verder opbouwen. Tegenwoordig moet een machine zoveel mogelijk verschillende producten kunnen maken. Een innovatie die daarop inspeelt, zijn de verwisselbare doseerkoppen, waarmee een doseermachine voor meerdere verschillende producten ingezet kan worden." Marrink vult aan: "De belangrijkste trend in onze industrie is de groei naar to go, naar convenience. Consumenten weten niet zoals vroeger al wat ze de hele week gaan eten. Ze beslissen en kiezen ter plekke. De retail en de industrie veranderen; er komen nieuwe winkels, nieuwe fabrikanten. Je

ziet bijvoorbeeld veel meer kleine vernieuwende aanbieders, met authentieke kwaliteitsproducten. Ze ontwikkelen mooie nieuwe ambachtelijke producten. Wij zoeken samen met hen uit hoe die op een industriële schaal gemaakt kunnen worden. Wij maken de vertaalslag naar RVS."

BETER EN SLIMMER

Tim Keizer, sales engineer van metaaldetectiespecialist CEIA bij machinebouwer Heat and Control, ziet gezondheid ook als belangrijk thema: "Als een fabrikant zijn apparatuur gaat vervangen, vraagt hij om oplossingen die beter en slimmer zijn dan wat hij al in zijn fabriek heeft staan. Zijn doel is een beter product; een eindproduct waarmee hij zich kan onderscheiden." Een van de vernieuwingen die Keizer ziet in de processing van voedsel, is de toenemende inzet

van PEF (pulsed electric fields) voor bijvoorbeeld aardappelproducten. "PEF biedt als voordelen onder meer een lager acrylamidegehalte en een lager vetgehalte in het eindproduct. De chips die op die manier zijn bereid, zijn gezonder en crunchier. Ook de smaak en textuur zijn beter." Een andere actuele ontwikkeling is de aandacht voor het terugwinnen van warmte: het opnieuw gebruiken van overtollige warmte. In metaaldetectie ziet hij een nieuwe trend naar de controle van het (verpakte) eindproduct. Dat de klanten van levensmiddelenfabrikanten steeds kritischer worden, speelt al een tijd: de retailer eist dat de fabrikant zijn zaken op orde heeft. Dat het dan soms toch nog misgaat, schrijft Keizer toe aan menselijk falen en uitbesteden van productie aan partijen die niet zo goed zijn toegerust. "Je moet de dagelijkse praktijk goed in de gaten

>>



©VERBUFA

houden, als je een proces inricht. Zorg bijvoorbeeld dat je de operator niet overvraagt, anders ontstaan er fouten.”

PRAKTISCHE OPLOSSINGEN

Jannes Jansen, directeur en eigenaar van Jansen Techniek in Putten legt zich toe op het vinden van praktische oplossingen. Hij geeft een paar voorbeelden. “Wij krijgen tegenwoordig veel vragen over de mogelijkheid op afstand te volgen wat er gebeurt in het proces. Met een app kunnen fabrikanten aan hun klanten realtime laten zien dat bijvoorbeeld het detectiesysteem naar behoren functioneert.” De marges in de horeca en catering zijn klein, het is zaak de kosten goed te beheersen. In die sector is de belangstelling voor betrouwbare portioneersystemen daarom groot. “Dat is een duidelijke trend. De kok koopt zijn biefstukken of zalmnoten per stuk en wil dus exact weten hoeveel hij er uit bijvoorbeeld 10 kilo haalt. Veel leveranciers snijden met de hand en dan kan de opbrengst van die 10 kilo aardig variëren. Het kost twee keer de prijs van een gerecht, als je er 48 in plaats van 50 uit-

haalt.” Voor de scholvisserij heeft hij een nieuwe machine ontwikkeld. “Gewoonlijk worden de schollen aan boord met de hand schoongemaakt en later aan wal gesorteerd. Een ervaren visser kan 10 tot 15 schollen per minuut strippen. Met onze scholstripmachine kunnen 2 vissers tot 80 schollen per minuut verwerken, ze worden gewogen en gesorteerd. Het moest een bedrijfszekere machine worden, want op zee kun je niet even een monteur laten komen. We gebruiken verder speciale deininggecompenseerde wegers.” De ontwikkeling van de machine was een flinke investering, vertelt hij. “Je moet als ondernemer risico durven nemen.” De machine is inmiddels op meerdere schepen in gebruik.

NIEUWE KANSEN IN CHIPSMARKT

Jan van der Horst leidt in Wijk bij Duurstede de Nederlandse vestiging van het Amerikaanse Urschel, bouwer van voedsel snij- en maalmachines. Hij constateert dat het terugwinnen van grondstoffen steeds belangrijker is. “Er mag niets verloren gaan in het proces. Alles wat er aan grondstoffen het proces ingaat, moet ook

Stefan van Hoof:
‘Fabrikanten vragen korte omsteltijden en snel, automatisch, reinigen’

in de verpakking terecht komen.” Dat geldt ook voor de grote diepvriesgroentenbedrijven, vooral te vinden in België, die bovendien behoefte hebben aan machines die grotere volumes per uur kunnen verwerken om de kosten per ton verder te verlagen. Een bijzonder voorbeeld van het zuinig omgaan met grondstoffen noemt hij in de bakkerijindustrie het (her)gebruiken van koekresten voor hoogwaardige toepassingen, zoals het granuleren van Oreo-koekjes voor de McFlurry.” Urschel is aanwezig in alle verscategorieën en bouwt machines voor de verwerking van allerlei soorten versproducten. “In elke categorie krijgt hygiëne steeds meer aandacht en werken we aan verbeteringen. Zo wordt het snijgedeelte steeds strikter gescheiden van het aandrijfgedeelte, motoren zijn van RVS. “Er worden steeds meer eisen gesteld aan de productveiligheid en aan degelijkheid.

Merken blijven continu zoeken naar vernieuwing. De opdracht aan de machineontwerpers is deze innovaties mogelijk te maken. Van der Horst: “Wij zien volop nieuwe ontwikkelingen. In de aardappelchipsmarkt is bijvoorbeeld veel vraag naar andere vormen en formaten, zoals meer ruitvormige wafelchips – dus er zijn steeds nieuwe kansen.”



FOOD SOFTWARE *maakt het mogelijk!*

Big Data

Productiemachines registreren interessante data. Wat nu als je deze data centraal ontsluit? Dan werk je gestructureerd aan een controlefunctie over het gehele productieproces en worden statistieken opgebouwd van productie, onderhoud en faaltijden. In samenspraak wordt bepaald welke data uitgelezen worden en welke rapportages worden aangeboden.

www.4food.nl

Compressoren

schroefcompressoren voor de voedingsindustrie:

- > 100% bacterie- en oliedamp vrije perslucht. **Gegarandeerd!**

> bedrijfszeker
> snelle service
> onderdelen op voorraad

Standaard:

1. Frequentieregeld
2. Direct aangedreven
3. Laag toerental
4. Stilstandverwarming

Optioneel met:

1. Warmteterugwinning
2. RVS leidingwerk
3. Metingen & Advies

LETS bv
Your professional partner in cleaningsystems

www.letsbv.nl 0321-386600 info@letsbv.nl

JANSEN
TECHNIEK | CONTROL SYSTEMS

**INNOVATIE
MAATWERK
VAKMANSCHAP**
www.jansentechniek.nl

- TRANSPORTEREN
- SORTEREN
- PORTIONEREN
- ROBOTISERING
- PRODUCTHANDLING
- RESTPRODUCTVERWERKING
- METAALDETECTIE
- X-RAY
- CHECKWEGEN
- INSPECTIE

T. +31 341 353 829
E. info@jansentechniek.nl

marelec FORTRESS sparc SYSTEMS



DE GROENTEN VAN HAK, DE SOFTWARE VAN QISOFT

‘KWALITEIT IS DE VERBINDENDE FACTOR’

“Leven uit afhankelijkheid”. Het is een begrip bij groenten- en fruitverwerker HAK, deze uitdrukking uit de bijbel, meegegeven door de familie die het bedrijf oprichtte. Frans Kuijpers, hoofd kwaliteitsdienst, legt graag uit hoe relevant de uitdrukking in deze tijd weer is en wat de betekenis is voor de kwaliteit.

In 1920 begon de familie Hak in Giessen een kruidenierswinkel. In 1953 investeerde een nieuwe generatie in machines voor de verwerking van groenten en fruit en bouwde achter de ouderlijke woning een fabriek. Die staat daar nog steeds, zij het beduidend groter dan in de jaren vijftig. Bij de ingang zie je een kunstwerk dat de verbondenheid van mensen met elkaar en de natuur verbeeldt. Kuijpers: “Die verbondenheid is leven uit afhankelijkheid. We zeggen nu: we willen duurzaam opereren en het belang dienen van onze stakeholders, van telers en medewerkers tot en met consumenten en de generaties na ons.” Kwaliteit is de verbindende factor, van de ingangscntrole van de grondstoffen die de telers leveren, tot en met het oordeel van consument en smaakpanel over de producten. Alle gegevens worden gemeten en geregistreerd in de Qis-software van QiSOFT en geanalyseerd.

KETEN DUURZAMER

HAK neemt deel in de Veldleeuwewik, samen met de telers. Het is een stichting waarin telers en ketenpartners samenwerken om de keten duurzamer maken. “Wij willen producten maken die passen in een verantwoord voedingspatroon met respect voor mens en milieu.” Veel consumenten kiezen voor die gezonde producten. HAK is een bekend A-merk geworden, mede dankzij campagnes met Martine Bijl en nu kok

Herman den Blijker. “Maar de consument kiest HAK alleen als wij in staat zijn de belofte van de reclame waar te maken.”

PAPIERLOZE FABRIEK

Het verwerkingsproces bij HAK is overzichtelijk. Groente wordt kort geblancheerd. Daarna gaat het product door een koud waterbad om af te koelen en wordt het gecontroleerd. Daarna volgen afvullen en opgiets (toevoegen van de juiste hoeveelheid water). De laatste stap in de verwerking is het wekken: stapsgewijs verhitten onder hoge druk, bij een hoge temperatuur (er ontstaat een vacuüm) en weer stapsgewijs afkoelen.

Kuijpers begon als teamleider in de productie en was daarna productie leider en proces technoloog. Hij werkt al 20 jaar bij HAK en zo lang werkt hij ook al met het systeem van QiSOFT. “Iedereen in de productie werkt ermee. Wij noemen het een kwaliteitsinformatiesysteem, maar het is in feite een productiemanagementsysteem. We verwerken er alle productiegerelateerde gegevens in, behalve die we in ons ERP vastleggen. Dat past perfect.” Hij kan niets zeggen over de keuze voor QiSOFT, die was immers al gemaakt voor hij bij HAK in dienst kwam, wel over waarom de keuze al meer dan 20 jaar bij het systeem blijft. Daar zijn meerdere redenen voor, met als meest voor de hand liggende: het werkt goed. Kuijpers wijst daarnaast op de stabiliteit: “QiSOFT doet het gewoon altijd. Wij hebben

een papierloze fabriek en de voordelen daarvan zijn groot. Het maakt je ook bewust van het feit dat je geen moment meer zonder je informatiesysteem kunt. Onze operators hebben bijvoorbeeld via QiSOFT toegang tot meetinstructies en kunnen niet zonder.” Ook de eenvoud van het systeem vindt hij een belangrijk voordeel. “De informatie wordt overzichtelijk gepresenteerd en de gebruiker wordt geholpen door de verkeerslichtkleuren rood, geel en groen. De medewerkers van HAK kennen het systeem goed, een nieuwe medewerker kunnen we het heel snel uitleggen.”

PLAN-DO-CHECK-ACT

Hij legt de stappen van de kwaliteitsborging uit aan de hand van de cirkel van plan-do-check-act. “Onze directe opdracht is de kwaliteit van het product borgen. We willen de variatie in het proces, de processpreiding beperken. Uiteindelijk levert QiSOFT de data voor de beoordeling of we de doelen die we ons hebben gesteld, ook gehaald hebben. Het begint met de inrichting van het systeem met de normen en specificaties. Wij zorgen dat productie weet ‘wat en hoe’. Daarna volgt de do, van meten en bijsturen door de operators. In de check-fase analyseren we de gegevens om te kijken of we onze doelstellingen in kwaliteit en duurzaamheid hebben gehaald. De data gebruiken we onder meer voor de campagne-evaluatie: wat ging er goed, hoe kunnen we het beter doen. De analyse geeft inzicht in de vraag of we ons advies aan de telers moeten bijstellen, of we recepturen aan moeten passen.”

De kwaliteitsambities van HAK zijn hoog en het eindproduct wordt voortdurend beoordeeld. “Elke ochtend keuren we de productie van de afgelopen 24 uur. Dat gebeurt door ons eigen, getrainde, smaakpanel. Dat zijn mensen die beter dan gemiddeld kunnen ruiken en proeven. Ook kijken we naar alle reacties van consumenten. Onze producten moeten altijd als beste uit een blinde test komen. QiSOFT is onmisbaar bij het bereiken van dat doel.”

 www.qisoft.com



PRIMUS WAFER PAPER VAN OUWEL TOT MARKETINGTOOL

In Oostzaan staat de enige fabriek ter wereld die ouwel, eetpapier, in vellen én op de rol produceert. Het product gaat de hele wereld over, inmiddels onder de frisse naam Primus Wafer Paper. Dankzij moderne printtechnieken met eetbare inkten zijn er talloze nieuwe mogelijkheden voor 'edible branding'.

Wie kent het niet; dat praktische papiertje onder de kokosmakronen en de nougat, de velletjes eetpapier of het merkje dat vroeger op ieder brood zat. Vooral oudere mensen roepen gelijk "Ouwel!", in Duitsland noemen ze het 'oblaten'. Ouwel roept een nostalgisch gevoel op; van eetpapier gekocht in het snoepwinkeltje op de hoek. Maar de techniek staat niet stil. Ouwel werd 'Wafer paper', innovaties op het gebied van printen, drukken en vormen blazen het product nieuw leven in.

WALSDROGERIJ

Het bedrijf in Oostzaan is uniek in de wereld. Hier wordt aardappelzetmeel verwerkt tot eetbaar papier. De grondleggers van deze walsdrogerij waren de gebroeders Pel, die in 1916 een fabriek in Zaandam oprichtten voor het produceren van ouwel. Zij kozen voor een molen als beeldmerk. Dit jaar is het logo gemoderniseerd en de website vernieuwd, waarbij de Zaanse roots duidelijk zichtbaar blijven.

MIXEN, KOKEN EN DROGEN

De belangrijkste grondstof voor wafer paper

is aardappelzetmeel. Leverancier van het zetmeel, Avebe, stuurt enkele keren per maand een vrachtwagen zetmeelpoeder naar Primus in Oostzaan, voor een jaarlijkse productie van meer dan 1,5 miljoen kilo wafer paper. In de mengerij wordt het poeder gemengd met (natuurlijke) smaak- en kleurstoffen, water en olie tot een dikke pap. "We hebben een dik recepturenboek

bomvol recepten, want alles wat we doen is custom-made." vertelt Wouter Smits, commercieel directeur van Primus Wafer Paper. "Wij produceren voor meer dan 100 klanten in 40 verschillende landen, en ieder land heeft zijn eigen wetten en regels, iedere klant zijn eigen voorkeuren." Het vervolproces vat hij kort en bondig samen tot de essentie: "We mixen, koken >>

De belangrijkste grondstof voor wafer paper is aardappelzetmeel



© OIL-PEIFFERSHUTTERSTOCK.COM



Hajo Vlutters (managing director) (rechts) en Wouter Smits (commercieel directeur).

© FOTOSTUDIO WICK NAZIJL



en drogen. Daarna gaan we het bewerken en verpakken.”

VAN PAP TOT PAPIER

De aardappelzetmeelpap wordt naar de walsen-zolder gepompt. Hier draaien 6 dagen per week, 24 uur per dag, 34 walsen in 17 grote imposante machines. Het is er warm. We zien in iedere machine dikke hete brei traag tussen roterende walsen draaien. “Deze walsen zijn ieder 80 tot 100 cm breed, ze wegen 1700 kilo per stuk,” vertelt Wouter. De meeste zijn glad, maar enkele hebben een wafeltjesstructuur; speciaal voor wafer paper onder de nougat uit Frankrijk, Spanje of Italië. “Door te variëren in recepturen, de temperatuur van de pap, de snelheid waarop de

walsen draaien en hoever ze van elkaar afstaan, maken we verschillende variëteiten. Per jaar verwerken we 6 miljoen liter vloeibaar deeg.” We nemen de trap naar een verdieping lager, waar het aanmerkelijk koeler is, een aangename kamertemperatuur. Dat wat boven nog vloeibaar was, werd onderweg gedroogd en zien we nu als een brede lap eetpapier naar beneden komen. Het wordt van een dun waslaagje voorzien en machinaal op grote kartonnen rollen gedraaid. In andere delen van de productie liggen grote vellen, in verschillende kleuren; klaar om te bedrukken en in de gewenste formaten te snijden, stansen of boren.

MODERNISERING

“In essentie is er de afgelopen 100 jaar niet heel veel veranderd in het productieproces,” vertelt Wouter. “Juist daarom is het tijd voor vernieuwing. Met ‘Primus goes Prime’ wordt daar richting aan gegeven. We gaan de komende tijd de organisatie vereenvoudigen, het productieproces verder standaardiseren, innoveren en de kwaliteit verbeteren.” Het kunnen printen op rol is een eerste tastbaar resultaat. “We waren goed in het op rol produceren van wafer paper, en het drukken op vellen. Sinds kort kunnen we ook op rol printen,” laat Wouter trots zien. “Dat biedt ontzettend veel nieuwe mogelijkheden voor nieuwe en bestaande markten.” Ook is er een R&D programma opgestart waarin wordt onderzocht of en hoe de olie uit het product verwijderd kan worden. “Olie kan oxideren. Als we die niet nodig hebben, wordt de wafer langer houdbaar. Bovendien zetten we

nadrukkelijk in op de circulaire economie door het afval te gaan hergebruiken in een rework-stroom.”

EDIBLE BRANDING

We lopen verder door de fabriek en komen bij de ruimte waar eetbare inkten worden gemaakt; AZO-vrij en op basis van natuurlijke ingrediënten, zoals cacao en bietensap. “Met deze inkten kunnen we zeefdrukken, offset en digitaal printen. De toekomst,” meent Wouter. “Producenten willen hun consumenten van informatie voorzien, ook als de beschermende verpakking van het product verwijderd is, en merkbeleving wordt steeds belangrijker,” signaleert hij. “Het mooie van wafer paper is dat je het zonder problemen kan verhitten. Bij brood en koekjes ligt het merkje gewoon op of onder het deeg; het rijst mee en gaat mee de oven in. Een Britse retailer bijvoorbeeld gebruikt onze edible brands voor hun kalkoenen. Eenmaal uit de verpakking, klaar voor bereiding in de oven, kon je niet meer zien van welk merk ze waren, dat vond men jammer. Consumenten zetten wel een product van zo’n 100 Britse pond op tafel; zij wilden hun gasten graag laten zien dat ze een kwaliteitsproduct serveren.”

EETBARE FLYERS

Wouter heeft meer aansprekende voorbeelden: zo bakt een bakker op Texel brood met een wafer paper-merkje: ‘Van Texels meel’. “Dat werkt goed, streekproducten zitten in de lift, en zo zorgt hij voor meer beleving bij het brood. Franse traiteurs zetten edible brands in voor hun patés. Met een afbeelding van een varken, kalkoen, rund of fazant is in één oogopslag duidelijk van welk vlees de paté is gemaakt. En wie bij het hippe restaurantconcept Balls & Glory binnenstapt, vindt op alle handgedraaide ballen een eetbaar logo. Daarmee benadrukken ze de uniciteit van hun product. We maken al eetbare snoep-eurobiljetten, dus de stap naar eetbare flyers is klein... alles kan, niets is meer te gek.”

www.primuswaferpaper.com

OSV-BEDRIJFSBEZOEK

30 maart stonden de deuren open voor de leden van de OSV. Zij hebben het productieproces met eigen ogen gezien en zich verwonderd over de druktechnieken. Met een marketingpresentatie van Paul Turken over de vele mogelijkheden van edible branding was het een vruchtbare middag. Iedereen ging gewapend met een flinke dosis kennis over eetbare merken naar huis.



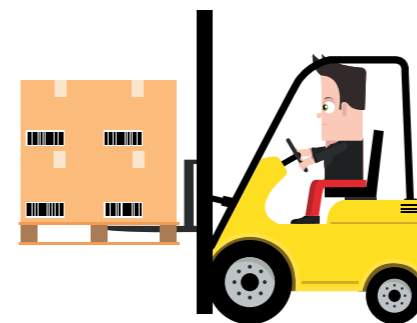
www.OSVnetwerk.com



maakt het mogelijk!

Labeling

Door goederen te labelen zijn ze identificeerbaar en traceerbaar in het proces en de supply chain. Hierdoor zijn interne logistieke processen en goederenstromen inzichtelijk en wordt ingespeeld op klantvragen, kwaliteitseisen en regelgeving op het gebied van labeling, informatie uitwisseling en tracking & tracing.

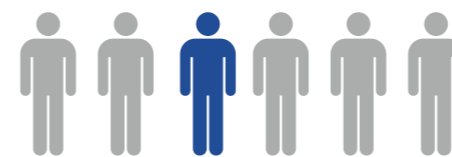


www.4food.nl



Onafhankelijk advies bij

- Afstemming koelbehoefte aan uw productieproces
- Aanschaf nieuwe of vervanging bestaande koelinstallaties
- Subsidiemogelijkheden & Energiebesparing
- Begeleiding & controle bij uitvoering



GO Consulting
Postbus 925
7400 AX Deventer (NL)

T +31 (0)6 832 349 02
E info@goconsulting.nl
I www.goconsulting.nl



Van de nr. 1 in Europa: laad- en losstations all-inclusive

- Industriedeuren, docklevellers, dockshelters en voorzetsluizen
- 24 uurs service: dag en nacht bereikbaar
- DOBO-systeem: voor hygiënisch transport, gesloten koelprocessen, lage energiekosten en minder diefstal

HÖRMANN
Deuren voor woning en industrie

ONDERZOEK
LEVERANCIERS TREKKEN AAN
HET KORTSTE EIND



Europese supermarkten versterken hun positie richting toeleveranciers door internationale bundeling van inkoop. Internationale supermarktkoopgroepen zijn al sinds de jaren '80 actief, maar voor de meeste mensen onbekend. Met het rapport Eyes on the Price, brengt de Stichting Onderzoek Multinationale Ondernemingen (SOMO) de werking en mogelijk negatieve effecten van deze inkoopgroepen voor het eerst in beeld.

“Het was een lastig onderzoek”, stelt Gisela ten Kate van SOMO. “We wilden van leveranciers horen waar zij tegenaan lopen in onderhandelingen met de inkoopgroepen, maar slechts één producent wilde uiteindelijk – anoniem – met ons praten.

Uit vrees klanten te verliezen voelen toeleveranciers zich kennelijk niet vrij om over hun relatie met supermarkten te vertellen. De conclusies uit ons onderzoek zijn echter heel duidelijk: door toenemende inkoopmacht van supermarkten trekken leveranciers en boeren aan het kortste eind. De machtsverhoudingen zijn scheef. Toeleveranciers moeten heel veel informatie delen en de onderhandelingen zijn complex. De kans dat leveranciers te maken krijgen met oneerlijke handelspraktijken neemt daarmee toe. Deze aspecten moeten veel meer aandacht krijgen van de Europese beleidsmakers.”

www.somo.nl

PLANTAARDIGE EIWITTEN
OP INTERNATIONALE MENUKAART

Minister Ploumen heeft begin maart het IMVO Convenant Plantaardige Eiwitten ondertekend. Producenten en andere betrokken partijen spreken daarin af om duurzaam geproduceerde plantaardige



eiwitten internationaal beter beschikbaar en aantrekkelijker maken. “Willen we in de toekomst wereldwijd voor iedereen voldoende gezond voedsel en het gebruik van land en water terugdringen, dan is een andere wijze van voedselproductie en consumptie onvermijdelijk. Deelnemers aan het convenant spreken af hun kennis te delen en met hun projecten een positieve stimulans geven aan duurzame lokale ontwikkeling. Ecologische en sociale duurzaamheid zijn vanaf de start een integraal onderdeel en volledig ingebed in de keten.

www.mvonderland.nl

HYGIËNE
PROEVEN VAN CHRISTEYNS

De Belgische chemiegroep Christeyns breidt haar activiteiten uit naar Nederland. Sinds de oprichting in België in 1946 is familiebedrijf uitgegroeid tot een belangrijke speler op de wereldwijde markt van de hygiëne-chemie. In 2011 maakten ze de stap naar de voedingsmiddelenindustrie. De dienstverlening bestaat onder andere uit periodieke controles op reiniging en desinfectie (zoals het uitvoeren van titraties) inclusief schriftelijke rapportages, het verstrekken van reinigingsinstructies en het automatisch verstrekken van veiligheidsinformatiebladen. Samen met haar klanten gaat het bedrijf op zoek naar manieren om de kwaliteit te verbeteren en kosten te besparen. Met de Christeyns Academy biedt het bedrijf ook trainingen en opleidingen aan.

www.christeyns.com/nl

GRONDSTOFFEN
OPWAARTSE TREND
GRONDSTOFFPRIJZEN

De prijstrends in grondstofprijzen in de afgelopen drie maanden varieerden sterk. Energieprijzen (olie, gas) daalden fors, terwijl de prijzen van agri-grondstoffen (tarwe, koffie, maïs) en metalen (goud, aluminium, staal, ijzererts) stegen. Sinds maart zijn de samengestelde commodity-indices scherper gedaald door de afgenomen interesse van beleggers en de verwachte rente-verhogingen door de Fed. ABN AMRO verwacht dat de meeste grondstofprijzen hun opwaartse prijstrend in 2017 vasthouden. Op de korte termijn zullen de prijzen sterk onder invloed staan van de renteverhogingen door de Fed. Als de Fed de rente verhoogt, kan het sentiment verslechteren. De bedrijfsactiviteit in de bouw en de industrie trekt mondiaal aan. En ook de robuustheid van de wereldeconomie is een goede basis, aldus de bank.

<https://insights.abnamro.nl>

ETIKETTERING
1/3 VAN ETIKETTEN
PEUTERMELK VOLDOET
NIET AAN REGELS

Uit onderzoek van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) blijkt dat nog steeds veel etiketten van peutermelekproducten niet volledig voldoen aan de wettelijke eisen voor voedings- en gezondheidsclaims. De situatie is wel verbeterd ten opzichte van 2014, toen slechts 15% van de etiketten van onderzochte producten voldeden. Nu voldoet 68% van de onderzochte merken bij de eerste inspectie. Dit is een van de conclusies uit het onderzoek dat de NVWA in 2016 deed naar de etikettering, presentatie en reclame van peutermelek. Het onderzoek betrof niet de samenstelling of kwaliteit van peutermelek.

www.nvwa.nl

WET- EN REGELGEVING
WEGLATEN THT-DATUM



De verspilling van lang houdbare producten, zoals rijst, pasta, koffie en soep uit blik daalt met 12 procent als er geen THT-datum op de verpakking staat. Als naast het weglaten van de datum de term 'lang houdbaar' op het etiket wordt gebruikt, verdwijnt 31 procent minder snel in de vuilnisbak. Dat blijkt uit kwantitatief onderzoek van Wageningen Food & Biobased Research dat is uitgevoerd in opdracht van staatssecretaris Martijn van Dam van Economische Zaken. Europese regelgeving

verplicht producenten om data op het etiket te vermelden om de voedselveiligheid te waarborgen. Alleen op producten die op een speciale lijst staan, hoeft geen houdbaarheidsdatum te worden vermeld. Van Dam pleit voor een forse uitbreiding van deze lijst met bijvoorbeeld macaroni, couscous, griesmeel en rijst. Dat kan zonder dat de voedselveiligheid in het geding komt.

www.rijksoverheid.nl

BIOBASED VERPAKKEN
bio!PAC

Op 4, 5 en 6 mei presenteren experts van diverse biobased materialen en bioplastics tijdens een internationale conferentie in Düsseldorf (waar ook Interpack plaatsvindt) de nieuwste ontwikkelingen. Brand owners vertellen over hun innovaties en toekomstvisie, en belangrijke topics, zoals biobased verpakken in de circulaire economie,

end-of-life, materiaal versus landbouwgrond e.d. komen aan bod. De conferentie vindt plaats in de ochtend, zodat men in de middag de Interpack kan bezoeken. De bio!PAC wordt georganiseerd door bioplastics MAGAZINE en Green Serendipity.

www.bio-pac.info

Clamshell verpakking gemaakt van PLA



Innovatief watermanagement in de voedingsindustrie



Proceswater · Afvalwaterzuivering · Hergebruik

Water is een bron van inspiratie. Evides Industriewater heeft alle expertise in huis om elk vraagstuk duurzaam op te lossen. Dagelijks werken we aan innovatieve oplossingen op het gebied van proceswater, afvalwaterzuivering, hergebruik en meer. Voor ons is innovatie niet zomaar een begrip. Het is een manier van denken, een manier van werken. Er wordt continu geïnvesteerd in de ontwikkeling van nieuwe technologieën en kennis op het gebied van water- en assetmanagement.

Evides Industriewater, vindingrijk.

www.evidesindustriewater.nl



AANTALLEN OF VOEDSEL?


Productietargets halen, machines draaiend houden, voldoende en veilige grondstoffen op voorraad hebben, zorgen voor getraind en gemotiveerd personeel... En oja, surprise; daar is je belangrijkste klant voor een verrassings-audit.

Het hoort er allemaal bij; voortbestaan, groei en winstgevendheid van bedrijven in de voedingsindustrie gaan hand in hand met hoge efficiëntie en een effectieve bedrijfsvoering. Logisch dus dat je gefocust bent op de cijfers, productieaantallen en doorvoercapaciteiten. "Vandaag moeten er nog 25.000 de deur uit!" "Nog even door, anders halen we die grote klantorder van 500.000 niet!" "Hoe krijgen we vandaag 60.000 porties in de distributie, ondanks die kapotte weegmachine?" ... We lopen het risico om voedselproductie vooral als getallen-business te zien. Een gevaarlijke valkuil.

Wij maken eten: voedsel voor onze burens, vrienden, familieleden, kinderen, huisdieren. Iedere medewerker in de voedingsindustrie levert daar een bijdrage aan; dat is een nobele taak. De consument vertrouwt erop dat jouw voedingsproduct lekker én veilig is. De voedselveiligheid mag nooit in het geding komen. Hoe zet je de zorg voor die veiligheid op één?

De eerste stap naar het creëren van een cultuur waarin voedselveiligheid centraal staat, is respect hebben voor je product. Hoewel het verleidelijk is om te spreken in cijfers en targets, getuigt dat niet van veel liefde voor voedsel. Benoem je product waar mogelijk. Zeg in plaats van '100.000 stuks' liever '100.000 broden'. Creëer een bedrijfscultuur waarin iedereen zich altijd bewust is van de mensen thuis; mensen die vertrouwen op hun kennis en kunde bij elke hap die ze nemen. Zorg ervoor dat alle medewerkers in de fabriek trots zijn op de producten waaraan zij een bijdrage leveren. Dat ze die producten behandelen als eten voor hun eigen familie.

Dus, of jij nou aan de productielijn werkt, verantwoordelijk bent voor schoonmaak of lid bent van het managementteam; consumenten rekenen op je! Voedsel maken is een taak waar je trots op mag zijn. Jouw producten zijn méér dan een nummer: behandel ze met liefde en toewijding en zorg dat ze veilig zijn. Dat iedereen er met volle teugen en veilig van kan genieten. Altijd!

 www.commercialfoodsantiation.com

Claudia Baenen werkt bij Commercial Food Sanitation (an Intralox company).



VOEDSEL SNIJ- EN MAALMACHINES

Vrijwel de hele Food Processing Industrie gebruikt één of meerdere URSCHHEL machines voor het snijden of vermalen /pureren van hun producten als vlees, kaas, (gedroogd) fruit, noten, brood, aardappelvlokken, en natuurlijk alle AGF-producten. Het snijden gebeurt met 1-, 2- of 3-dimensionale snijmachines. Eindproducten zijn verse voorgesneden groenten, diepvriesgroente, frites, chips, ham reepjes, salamischijfjes, geraspte kaas, halffabricaten voor paneermeel, healthy snacks, bakkerijen en pizzabedrijven. Het vermalen gebeurt met één van de negen Comitrol Processors met snijkoppen voor versnipperen en microsniij-/maalkoppen voor ultrafijn vermalen. Eindproducten zijn rösti, tapenade, gemalen kruiden, fruitsappen en mosterd.



URSCHHEL, Wijk bij Duurstede
netherlands@urschel.com

PERSONALIA

Remko Rosman is benoemd tot ceo van Group of Butchers. Rosman komt van MPS meat processing systems. Het huidige management Vissers en Wolfs blijven een commerciële rol vervullen.

Jeroen van Tuijl is de nieuwe salemanager bij Havantec.

OVERNAME GEÏNTEGREERDE WAARDEKETEN

Teeuwissen, onderdeel van SARIA Group, en Van Hessen bundelen hun krachten. De SARIA Group neemt de aandelen over van Van Hessen en integreert de natuur-darmen-activiteiten van Teeuwissen en Van Hessen in een nieuwe divisie onder de naam Van Hessen. In de nieuwe divisie ontstaat een volledig geïntegreerde waardeketen waarin de complementaire activiteiten en specialisaties van Teeuwissen en Van Hessen worden gebundeld; van het management van darmlokalen in slach-terijen, tot en met de selectie en verkoop van natuurdarmen, vleesproducten en farmaceutische grondstoffen. De overname is afhankelijk van goedkeuring van de betrokken mededingingsautoriteiten. Naar verwachting wordt de transactie in het tweede kwartaal 2017 afgerond.

www.vanhessen.com

VERKLARING DIERENWELZIJN

Naar aanleiding van de media-aandacht voor (het gebrek aan) dierenwelzijn bij een slachterij in België, publiceerde Westfort Vleesproducten een verklaring waarin ze melden dat dierenwelzijn bij hen al jaren prioriteit heeft: 'Zo is er geïnvesteerd in ruime stalcapaciteit, hokken met vloerverwarming en vers drinkwater en een optimale verdoving met een extra controle op reflexen. Er is veel aandacht voor training en coaching van de medewerkers en con-

trole op de processen. Een specialist, deskundig op het gebied van dierlijk gedrag, coacht iedere twee weken de medewerkers op stal hoe zij het beste met de dieren kunnen omgaan. Dertien camera's houden 24 uur per dag toezicht op de stal en de verdoving. Het slachtproces staat onder continu toezicht van ten minste twee dierenartsen van de NVWA.

www.westfort.nl

OPEN HUIS PRESENTATIES, DEMONSTRATIES EN WORKSHOPS

Zin in een leerrijke dag over oppervlakte- en metaalbewerking? Indrukwekkende demonstraties zien van de meest innovatieve en gerobotiseerde machines? Meer weten over de facetten van mechanische oppervlaktetechnieken? Kom dan naar de Open dagen van Rösler op 11 en 12 mei, en schrijf je in voor een of meer workshops.

de ruwheidwaarde alleen niet alles zegt over het optimaal presteren van het oppervlak. Daarom is er een 'alternatieve index', die een prima indicatie geeft in hoeverre een oppervlak goed te reinigen is. Met de juiste methode wordt langer produceren mogelijk en daalt de kans op contaminaties door achterblijvende microresiduen aanmerkelijk. Ook wordt ingegaan op het verhogen van de weerstand tegen corrosie.

In een van de workshops komt bijvoorbeeld het behandelen van RVS aan bod. Roestvast staal is een veelgebruikt materiaal in de voedingssector. Het is bekend dat

www.rosler.nl/open-house

NIEUW PARTNERSHIP-PROGRAMMA NWO-DOMEIN

NWO-domein Toegepaste en Technische Wetenschappen (TTW) en zaadveredelingsbedrijf Rijk Zwaan organiseren een nieuw Partnership-programma, genaamd Digital phenotyping of plant-pathogen interactions. Het programma moet leiden tot nieuwe inzichten in het bestrijden van plantenziekten. Wetenschappers vanuit de plantkundige onderzoekswereld worden uitgenodigd om samen met onderzoekers aan technische universiteiten projectvoorstellen in te dienen voor dit programma. Informatie over deze call is te vinden in de programmabrochure. De deadline voor het indienen van een voorstel is 25 april 2017.

henry.vandervalk@nwo.nl / g.stout@nwo.nl

STIMULERINGSREGELING SUCCESVOL INVESTEREN IN INNOVATIE

Bijna 4.000 midden- en kleinbedrijven hebben de afgelopen 4 jaar gebruik gemaakt van de MKB Innovatiestimulering Regio en Topsectoren (MIT). Met 143 miljoen euro aan financiering heeft het MKB voor bijna 400 miljoen euro aan investeringen in innovatie kunnen doen. De MIT voorziet volgens de evaluatiecommissie dan ook goed in de behoefte van het MKB om te kunnen innoveren. Minister Kamp van Economische Zaken heeft het evaluatierapport op 17 maart naar de Tweede Kamer



gestuurd. De MIT is de afgelopen maanden voor de 1e keer geëvalueerd. De hoofdaanbeveling van deze evaluatie is om de regeling te continueren met ten minste het huidige budget. Het ministerie van Economische Zaken en de betrokken provincies stellen daarom vanaf 11 april via de MIT-regeling 55,75 miljoen euro beschikbaar aan het MKB. Op basis van de afgelopen 4 jaar levert dit naar verwachting rond de 155 miljoen euro voor innovaties op vanuit het MKB.

bron: Ministerie van Economische Zaken, 17/03/17



PAULA IS GEK OP HAAR RODE LOLLIE. HAAR OUDERS VRAGEN ZICH AF HOE NATUURLIJK DE KLEUR IS.

Consumenten zijn steeds beter geïnformeerd over de claims, voordelen en ingrediënten van uw snoepgoed. Ze willen ook graag weten waar de kleuren vandaan komen en welke invloed deze hebben op hun gezondheid. Wij helpen u de vragen van consumenten correct te beantwoorden.

GA NAAR
gnt-group.com

GROWING COLOURS **GNT**

Nieuws

WINNAAR JAARPRIJS GOEDE VOEDING 2017

Albert Heijn/Koninklijke Vezet heeft met de producten Courgette-spaghetti, Bloemkoolrijst en Broccolirijst de Jaarprijs Goede Voeding 2017 gewonnen. Het product kreeg zowel de meeste stemmen van de publieksjury als van de vakjury.

Een alternatief voor rijst of pasta, gemaakt van groente, bedoeld om te roerbakken of om op andere manieren in een maaltijd te gebruiken. Met deze smaakvolle producten wordt het volgens de vakjury makkelijker gemaakt om meer groente te eten. Ook bieden

de producten extra keuze voor mensen die minder energie in de vorm van koolhydraten willen of mogen binnenkrijgen.

ZOUTREDUCTIE

De aanmoedigingsprijs, onderdeel van de Jaarprijs Goede



Voeding 2017, ging naar Ah 100% pindakaas. De jury geeft aan producenten te stimuleren die dicht bij het oorspronkelijke product c.q. de grondstof blijven. De pindakaas is gemaakt van louter gemalen pinda's, zonder toevoegingen als suiker of zout. "Waarom zou je het doen als het niet hoeft; dat zouden meer producenten moeten doen," aldus juryvoorzitter prof. Frans Kok, voormalig hoofd afdeling Humane Voeding, Wageningen Universiteit. Tijdens zijn praatje op het Food Future Event gaf de juryvoorzitter aan dat de Nederlandse kaassector een bijzondere vermelding verdient vanwege de inspanningen die zijn gedaan om over de hele linie het zoutgehalte in producten naar beneden te brengen.

GROTE IMPACT

Over het winnende product van de Jaarprijs zegt de vakjury: "Het product sluit aan bij de hoofdrichtlijn van de Gezondheidsraad om te streven naar een minder dierlijk en meer plantaardig voedingspatroon, zowel vanuit het oogpunt van gezondheid als duurzaamheid. Verder helpen deze producten bij het tegengaan van verspilling, doordat de bloemkoolrijst volledig, en de broccolirijst voor 70%, van de stonk wordt gemaakt. Als deze productlijn helder kan worden neergezet, waarbij consumenten kunnen zien hoe deze producten bedoeld zijn om te gebruiken, en ze ruim gelegenheid krijgen om te proeven, heeft het de potentie om een grote impact te hebben op het Nederlandse voedingspatroon."



WIJ KLEUREN VOEDSEL MET VOEDSEL

Steeds meer voedingsmiddelenproducenten vertrouwen op EXBERRY®, het nummer 1 merk onder kleurende levensmiddelen. EXBERRY® is geen additief, maar een concentraat van eetbare en volledig traceerbare vruchten en groenten. Hierdoor is het perfect geschikt als 'clean label'-product. Lees meer over het kleuren van voedsel met voedsel.

GA NAAR
gnt-group.com

GROWING COLOURS **GNT**

FOODPROCESSING: VAN ONDERZOEK NAAR FABRIEKSPRAKTIJK

INDUSTRIËLE PRODUCTIE PLANTAARDIGE BIEFSTUK

De weg vrijmaken voor een nieuwe generatie vleesvervangende producten; dat is de ambitie van de vierjarige publiek-private samenwerking (PPS) Plant Meat Matters die dit voorjaar van start gaat. Vertrekpunt is de innovatieve shear-cell technologie, ontwikkeld door Wageningen University & Research.



De PPS is het eerste initiatief wereldwijd dat onderzoek doet naar zowel uiterlijk, textuur, smaak als duurzaamheidsvoordelen van plantaardige alternatieven voor vlees. De shear-cell technologie was tot nu toe alleen op lab- en pilotschaal beschikbaar. Wageningen University & Research heeft met diverse (plantaardige) eiwitten vezelachtige structuren kunnen vormen met daarin duidelijk een hiërarchische structuur, wat één van de belangrijke kenmerken is van de vleesstructuur. Zowel het vormingsproces van de vezels als de lengte ervan kan in de Shear Cell nauwkeurig gereguleerd worden, waardoor de textuur van het product (vezelachtigheid, beet, mondgevoel) gestuurd kan worden.

OP INDUSTRIËEL NIVEAU

In het project Plant Meat Matters worden voor het eerst toepassingen op industrieel niveau

gerealiseerd. "Over vier jaar staat er een eerste versie van een productielijn waarmee bedrijven in grote volumes vleesvervangers kunnen maken, smaakvol en met alle denkbare structuren. Denk bijvoorbeeld aan een 100% plantaardige biefstuk", zegt Atze Jan van der Goot, hoogleraar aan Wageningen University & Research en coördinator van de PPS. "Hiermee kunnen we de markt voor vleesvervangers – die op dit moment nog maar een procent van die van vlees bedraagt – verder laten groeien."


VAN SOJA TOT RAAPZAAD

De PPS richt zich op eiwitten uit soja en tarwe - beide vaak gebruikt in vleesalternatieven. Daarnaast worden diverse andere eiwitbronnen onderzocht, zoals erwten, raapzaad en mais. Voor elke grondstof wordt een gedetailleerde duurzaamheidsanalyse gemaakt. Aan de PPS

nemen, behalve Wageningen Food & Biobased Research, bedrijven uit de hele keten deel: De Vegetarische Slager, Meyn Food Processing, Avril, Ingredion, Givaudan, saturn petcare, Nutrition & Nature en Unilever.

VERDERE INNOVATIE

Behalve toegepast onderzoek vindt er binnen de PPS wetenschappelijk onderzoek plaats naar het gedrag van planteneiwitten; hiervoor zijn vijf promovendi aangesteld. Hun werk geeft het initiatief een stevige theoretische basis en dient als vertrekpunt voor innovaties die verder gaan dan het vervangen van vlees. Denk bijvoorbeeld aan nieuwe alternatieven voor kaas.

 www.wur.nl

FOR YOUR NEXT CAREER MOVE IN FOOD

Bavaria SENSORY TECHNOLOGIST

AMBITIOUS YOUNG PROFESSIONAL WITH PASSION FOR SENSORY AND FMCG

LIESHOUT

Bavaria is one of the oldest family-owned companies in the Netherlands and is active in over 120 countries worldwide. They are specialized in the production and sales of beer, non-alcoholic drinks, barley and grain extracts. Bavaria employs around 1,000 people in total. Next to the brewery in Lieshout, they have 3 more breweries in the Benelux and a completely new brewery in Ethiopia. Bavaria has the ambition to keep growing for the coming years and to be expanded to multiple continents by 2020. We are looking for a Sensory Technologist, who is going to be part of the Global Quality Team that strives for the highest level of quality and efficiency in all breweries. This ambitious young professional is responsible for coordinating, running and improving sensory tests to monitor and improve the overall quality of the products. Consultant: Michiel Dekkers, telephone: +31(0)317-468686 or +31(0)6-86805669

Wessanen MANAGER KWALITEIT

BREDE SCOPE EN NAUW BETROKKEN BIJ MAATSCHAPPELIJKE ONTWIKKELINGEN

AMSTERDAM

Wessanen heeft zich volledig toegelegd op het ontwikkelen en vermarkten van gezondere voedingsproducten en biedt producten voor alle momenten van de dag. Het zijn duurzame, lekkere producten die voornamelijk vegetarisch en/of biologisch zijn. De visie is om de Europese marktleider in de sector te worden. Wessanen is beursgenoteerd en heeft haar hoofdkantoor in Amsterdam. De organisatie heeft 11 vestigingen in Duitsland, Italië, UK, Nederland en Frankrijk. In totaal werken er circa 1.000 mensen. De bedrijfscultuur is als open, duidelijk en eerlijk te omschrijven en biedt de vestigingen volledige autonomie. Dit biedt ruimte aan medewerkers om zelfstandig initiatief en verantwoordelijkheid te nemen. Voor deze toekomstgerichte en ambitieuze speler zoeken wij een gedreven Manager Kwaliteit, die de kwaliteit van de producten garandeert door het definiëren, borgen en uitdragen van een adequaat kwaliteits- en duurzaamheidsbeleid. Consultant: Dirk-Jan van Veldhuizen, telefoon 0317-468686 of 06-53137885

GREENYARD Lutèce PROCESTECHNOLOOG

DIE ZOWEL TECHNISCH ALS PRODUCTGERICHT, PROCESSEN VERNIEUWT EN OPTIMALISEERT

VELDEN

Greenyards Prepared divisie is met ruim 900 medewerkers een Europese marktleider die verse groenten & fruit bewerkt tot voedingsproducten. Greenyards Prepared divisie heeft 3 productielocaties, Bree (B), Rijkvorsel (B) en Velden (NL). De productielocatie in Nederland (Lutèce) behoort tot de wereldtop als het gaat om kwaliteit en innovatie in het verwerken van verse champignons tot verschillende eindproducten en halffabricaten. Lutèce biedt een fijne werksfeer en ruimte voor eigen inbreng in een leuk en professioneel team. Je kunt je talenten volledig inzetten en verder ontwikkelen. Om dit team te versterken zoeken wij een zelfstandige Procestechnoloog die verantwoordelijk is voor het monitoren en analyseren van productieprocessen bij nieuwe productintroducties en het aandragen en implementeren van structurele oplossingen bij technologische afwijkingen. Consultant: Michiel Dekkers, telefoon 0317-468686 of 06-86805669



QA SPECIALIST

VERANTWOORDELIJK VOOR DE KWALITEIT EN VOEDSELVEILIGHEID OP DE LOCATIE

HARDERWIJK

Royal A-ware is een oer-Hollands familiebedrijf met passie voor food en is gespecialiseerd in het produceren, rijpen, versnijden en verpakken van kaas. Ook produceert en verpakt A-ware room en dagverse zuivelproducten. De organisatie streeft continu naar verbetering en innovatie. Hierdoor blijft de organisatie optimaal aangesloten op de wensen van haar klanten en de ontwikkelingen in de markt: zo voorziet A-ware wereldwijd klanten van de beste producten. Het hoofdkantoor is gevestigd in Almere daarnaast werken er meer dan 1.200 medewerkers verdeeld over bijna 20 vestigingen in Nederland en België. Op de locatie in Harderwijk, waar dagelijks ± 80 mensen werkzaam zijn, worden zijstromen verwerkt tot grondstoffen voor de voedingsmiddelenindustrie. Voor deze locatie zijn wij op zoek naar een zelfstandige en pragmatische QA Specialist die verantwoordelijk is voor het borgen en optimaliseren van het kwaliteit- en voedselveiligheidssysteem. Consultant: Annemiek van der Lee, telefoon 0317-468686 of 06-22158557



KWALITEITSMANAGERS (PARTTIME)

EINDVERANTWOORDELIJKE ROLLEN VOOR QA EN QC

TER APELKANAAL

Ten Kate Vetten B.V. is een belangrijke Europese producent van hoogwaardige, dierlijke vetten en eiwitten met een wereldwijde export. De afnemers zijn bedrijven in de levensmiddelen-, diervoeding- en technische industrie. Totaal werken er ruim 200 medewerkers, de omzet bedraagt ruim € 120 miljoen. Het hoofdkantoor bevindt zich in Musselkanaal. In Nederland staat een plant in Ter Apelkanaal en in Duitsland staan 2 plants. Door gebruik te maken van verschillende processen produceert Ten Kate diverse eindproducten zoals verpakte vetten, lardoil en functionele eiwitten. Voor de locatie in Ter Apelkanaal zoeken wij een QA manager en een QC manager die parttime beschikbaar zijn. In de functies wordt respectievelijk aan 2 en 3 medewerkers leidinggegeven. Consultant: Annemarie van den Bos, telefoon 0317-468686 of 06-53310126

Voor meer informatie zie onze website: www.dupp.nl of mail uw reactie naar: info@dupp.nl



GENERAAL FOULKESWEG 66
6703 BW WAGENINGEN
0317-468686

HACCP Management. De nieuwe definitie.



MVPICON™

De nieuwe LIGHTNING MVP ICON brengt HACCP en hygiëne monitoring naar een hoger niveau. Resultaten van ATP en andere belangrijke HACCP parameters worden automatisch verzameld en gerapporteerd en in een overzicht weergegeven. Het scherm geeft u direct toegang tot de belangrijkste waarden.

Kwaliteitsmanagers kunnen vertrouwen op de MVP ICON voor niet alleen het monitoren, maar ook het managen van hun HACCP programma.

BIOCONTROL

Results. Right now.

www.biocontrolsys.com | info@biocontrolsys.com